altri capituli precedenti.

Et nota ch tutte le torte sopra scripte poterai far di varij & diuersi colori in vna medesema padella secundo li tempi, & anco de diuersi pieni, & diuersa materia, Adattando alcune + astelluxe sotilissime le quali metterai per diuidēr amuta & atēxi ó aquarti como piu tigradara.

Torta in brodo.

Arai vna pasta grossa como se usa nelli passelli di quella grandeza ch ti par & habi di pollastri & pipioni vn pocho allessati & smembrati i quarti facēdo dogni quatro doi ó tre pezi, & habi dellamandole bē piste, & alcuno roscio douo, del Zaframo, & di bon brodo grasso cō vn pocho dagresto, & facendo prima asciuccar la dicta pasta amodo di quella di pastelli, & per fare ch le sponde stagano drute empierala molto bene, di farina, mettendogli sopra il suo coperchio di pasta, & lasciarai cocer tanto ch ti para ch sia drutta, Et ai taglia via il coperchio, & tirani fora la farina & metterali dentro li sopra dicti pizoli di lacarne conciandoli ad ordine como si fa vn pastello, & di sopra gli guttarai la compositione del brodo, & dellaltre cose sopra scripte & fach sentir bene del Zinzeuero & poco di pepe, Et questa torta faraila cocer nel forno, ó vero nela padella como se fanno laltre torte.

Marzapane.

Onda lamandole molto bene, & pistale q̄nto piu sia possibile per ch nō sanno apassare per lastamegna, Et nota per far le dicte amandole piu branche piu gustose, & piu dolci ala bocca se vogliono tenēr amollo nellacqua freschā p vn di & vna notte, ó tanto piu ch dase stesse premendole cō le dicte simondino, Et pistandole le bagnarai cō vn pocha dacqua rosata, per ch non facciano olio, Et se vol far bona la dicta torta, metteragli apeso equale tanto Zuccaro fiano q̄nto amādole cio e, vna libra dellvno & vna dellaltro ó piu ó mancho como ti piace, & metterali anchora vna oncia ó doi dacqua rosata bona, & tucte queste cose incorporarai molto bene insieme, Poi pigliarai di cialdoni, ó neuole fatte col Zuccaro, & bagnate prima cō lacqua rosata & distemperarale sopra el fando de la padella, & dentro gli metterai questa compositione ó pieno sopra dicto, Et disteso & spianato ch lauerai vnaltra volta si vole bagnar vn pochetto cō lacqua rosata, sopra giognendoli ancora di sopra di bono Zucchāro spoluerizato, Et spianato bene per tucto cō il Cucchāro la farai cocer nel forno, ó uero al facho como x laltre torte molto ad ascio hauendo bona auertentia adargli il facho temperato